



Torino

Alessandria



Lombardia

A55

Carmagnola

Asti

A33

Barbaresco

Alba

Bra

La Morra

Barolo

Monforte
d'Alba

Fossano

A33

Mondovi

A6

Liguria

Genova

Cuneo

Savona

A10

Mar Tirreno

6

Langhe

PIEMONTE

Le Langhe sono una regione storica del Piemonte, situata a cavallo delle province di Cuneo e Asti, confinante con altre regioni, ossia il Monferrato e il Roero, e costituita da un esteso sistema collinare. Al loro interno esistono una varietà di suoli non comune in nessun'altra zona viticola italiana e forse nel mondo. Il termine Langhe secondo alcuni studiosi deriverebbe da "Langues", delle lingue di terra che si sviluppano in un gioco di profili modulati dal mutare delle stagioni, sulle colline che dominano il fiume Tanaro.

La Langhe DOC nasce nel 1994 con l'intento di riunire le diverse realtà geologiche e climatiche che rendono unico questo territorio. Il numero elevato di vitigni coltivati trova giustificazione nel complesso panorama pedo-climatico della zona, che presenta suoli marnosi, calcarei, sabbiosi ed argillosi, a volte miscelati tra loro in maniera unica.



Ciabot Berton

La Morra (Cuneo)

È un legame antico e indissolubile quello che lega la Famiglia Oberto alle splendide colline del Barolo. È una storia di vignaioli, uomini e donne che da 4 generazioni lavorano con rispetto e dedizione i propri vigneti in alcuni dei *cru* storici di La Morra. Solo il grande attaccamento ad una terra generosa, ma sempre esigente hanno guidato le scelte di chi ha creduto nella bellezza e nel grande potenziale di questo territorio. La lungimiranza della trisnonna Maria che per prima scelse di acquisire vigneti perfettamente esposti e la tenacia di Luigi, fondatore dell'azienda dedito con passione ed inesauribile energia alla cura delle proprie vigne, hanno segnato il percorso di una famiglia che ama questa terra e crede nella magia della sua ricchezza. Oggi le redini dell'azienda sono in mano a Marco, figlio di Luigi, che, affiancato dalla moglie Federica, porta avanti con lo stesso impegno e serietà una tradizione ormai centenaria. Custode di una tradizione vitivinicola che si tramanda da generazioni, l'azienda opera in modo sinergico con il vigneto, nel pieno rispetto della natura e della biodiversità. Frutto di una sapiente gestione della vite e di una vinificazione rispettosa e meticolosa, ogni vino svela il carattere di un territorio unico e irripetibile.



Langhe Favorita Alissa DOC

100% favorita

Terreno calcareo-sabbioso. Età media vigne 25 anni. Pressatura soffice e decantazione statica. Permanenza sui lieviti per almeno quattro mesi. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spicca una buona persistenza aromatica delicata e fine: il profumo è fresco con sentori di agrumi e frutti esotici. In bocca è pieno e morbido, persistente e sapido con un finale che ricorda il fieno. Giusta acidità e piacevole mineralità lo rendono estremamente piacevole. Produzione annua 4.000 bottiglie.



Langhe Rosato Le Macaline DOC

100% nebbiolo

Terreno calcareo-sabbioso. Zona la Morra. Età media delle vigne 20 anni. Pressatura soffice dell'uva, breve contatto del mosto con le bucce e decantazione statica, quindi fermentazione a 18° C. Di colore cerasuolo scarico, al naso offre sentori di frutti rossi come fragola, lampone e ribes con spiccate note floreali di rosa canina e viola. In bocca è sapido, piacevolmente fruttato e consistente, con un buon equilibrio tra freschezza e morbidezza. Produzione annua 4.000 bottiglie.



Dolcetto d'Alba Rutuin DOC

100% dolcetto

Terreno argilloso-calcareo. Età media delle vigne 45 anni. Macerazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Di colore rosso rubino profondo. Intenso e croccante di amarena e piccoli frutti rossi contornati da una leggera sensazione speziata. In bocca è pieno e ricco di succosità, ben sostenuto dalla tipica vena tannica. Retrogusto ampio e persistente. Produzione annua 5.000 bottiglie.



Barbera d'Alba Fisetta DOC

100% barbera

Terreno argilloso-calcareo-sabbioso. Età media delle vigne 20-25 anni. Macerazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Di colore rosso rubino limpido con riflessi violacei. Naso fresco, fruttato con belle note di fiori di campo accompagnate da una leggera speziatura. Saporito e di buon corpo offre sensazioni suadenti di ciliegia e mirtillo supportate da freschezza e sapidità. Produzione annua 10.000 bottiglie.



Langhe Nebbiolo 3 Utin DOC

100% nebbiolo

Terreno calcareo-argilloso. Età media delle vigne 5-10 anni. Macerazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e in bottiglia. Di colore rosso granato con riflessi rubini. Fresco di fiori e frutta, al naso offre note di viola e peonia per aprirsi a sensazioni di ribes, fragolina e ciliegia. Bocca fresca ed invitante con tannini fini ed una scia minerale di estrema piacevolezza. Produzione annua 5.000 bottiglie.



Barolo La Morra DOCG

100% nebbiolo

Terreno calcareo-argilloso-sabbioso. Età media delle vigne 5-10 anni. Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento. Affinamento in botti di rovere di Slavonia, quindi in acciaio. Di colore rosso granato tenue con riflessi rubini. Al naso offre sentori di rosa selvatica, viola e ginestra. In bocca dominano prugna, fragola, fico rosso e carruba, supportati da note di spezie e liquirizia. Fresco, delicato, floreale abbina una struttura tannica dolce e piacevole ad una vena acida ben integrata nel corpo del vino. Produzione annua 8.000 bottiglie.

*Disponibile anche in versione
MAGNUM 1,5 lt in cassa legno.*



Barolo Rocchettevino DOCG

100% nebbiolo

Terreno argilloso-calcareo. Età media delle vigne 25 anni. Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento, con lunga permanenza del mosto sulle bucce. Affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese, quindi in cemento. Di colore rosso granato brillante, naso speziato con note di erbe di montagna, soffi balsamici e lievi sentori fruttati. Al palato è nitido, minerale, decisamente fresco e persistente. Produzione annua 4.000 bottiglie.



Barolo Roggeri DOCG

100% nebbiolo

Terreno argilloso-calcareo. Età media delle vigne 45 anni. Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento, con lunga permanenza del mosto sulle bucce. Affinamento in botti di rovere di Slavonia e francese, quindi in cemento. Colore rosso granato di buona profondità. Naso intenso ed elegante con note fruttate, ben supportate da una speziatura dolce unita a sensazioni di viola e rosa essiccate. Sorso potente e armonico con una trama tannica fitta e articolata. Finale sapido e persistente. Produzione annua 8.000 bottiglie.

*Disponibile anche in versione
MAGNUM 1,5 lt in cassa legno.*



Barolo 1961 DOCG

100% nebbiolo

Terreno calcareo-argilloso-sabbioso. Zona La Morra, da 3 vitigni storici. Età media delle vigne 30-35 anni. Macerazione tradizionale a temperatura controllata in vasche di cemento. Affinamento in botti di rovere di Slavonia, quindi in cemento. Di colore rosso granato con riflessi rubini. Il naso è etereo e ampio con accenni minerali e note balsamiche a cui si accompagnano sentori di rosa, spezie, frutti rossi e cera. Assaggio sapido e piacevole, ricco di grande persistenza e ben supportato dal tannino. Produzione annua 15.000 bottiglie.